



## Boulangier Tourier - H/F

### Qui Sommes-nous ?

Créée en 2015, la Boulangerie du Nil propose une autre approche du pain.

Notre objectif est de vendre un produit de qualité, conçu avec des matières premières issus de l'agriculture paysanne, synonyme de biodiversité et de respect de l'environnement. A la recherche du vrai goût du terroir, nous utilisons des variétés de céréales dites paysannes, nous produisons notre propre levain et respectons les temps de pousse et de repos.

Rejoindre la Boulangerie du Nil, c'est intégrer une entreprise avec de fortes valeurs et engagée dans le soutien à un autre système de production agricole et de consommation alimentaire : Terroirs d'Avenir.

Créée en 2008, l'entreprise Terroirs d'Avenir détient deux boulangeries : rue du Nil (2ème arrondissement) et rue Paul Bert (11ème arrondissement).

Toutefois, elle propose également des produits frais, de qualité, issus du maraîchage, de l'élevage et de la pêche, que ce soit auprès des particuliers grâce à son réseau de boutiques (Paris 2ème, 11ème et Montreuil), ou auprès de la restauration parisienne.

### Pourquoi nous rejoindre ?

Le boulangier tourier (H/F) travaille sous la direction d'un Chef Boulanger et aura notamment les missions suivantes :

- Appuyer le Chef Boulanger dans la préparation de l'offre quotidienne de pains dans le respect des valeurs et techniques choisies (achat en boutique et commandes de restaurateurs),
- Préparer les pâtisseries et viennoiseries proposées,
- Entretenir le matériel de travail,
- Gérer les stocks,
- Appliquer des règles d'hygiène dans les locaux conformément aux dispositions de la réglementation sanitaire,
- Soutenir le personnel de vente sur certains créneaux

### Profil

Vous aimez travailler dans un environnement dynamique, vous êtes très rigoureux, curieux et autonome, doté d'un bon esprit d'équipe ainsi que d'un excellent relationnel. Si vous êtes sensible au bio et aux semences paysannes, cette annonce est faite pour vous !

Vous êtes passionné. Vous détenez une bonne connaissance des caractéristiques des farines et des procédures de fabrication de pain. Vous possédez au minimum une année d'expérience en boulangerie (BIO).

Au-delà de votre expérience et de vos compétences techniques, votre sens du service et votre intérêt/sensibilité pour notre démarche et nos produits feront la différence !